**Рецепт ажурных тонких блинов в дырочку на молоке**

**Ингредиенты**

Молоко - 500 мл

Яйца - 4 шт.

Соль - 5 г

Сахар - 20 г

Мука пшеничная в/с - 250 г

Кипяток - 300 мл

Растительное масло - 30 мл (25 мл – в тесто и 5 мл для смазки сковороды)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить тонкие ажурные блины на молоке с дырочками? Подготовим продукты и сделаем тесто. Молоко подойдёт любой жирности.

**Шаг 2**

Сначала в миску вбиваем 4 яйца, кладём соль и сахар. Взбиваем венчиком и вливаем половину молока (250 мл).

**Шаг 3**

Затем всыпаем всю муку и всё тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков.

**Шаг 4**

Должна получится масса однородной консистенции, без комочков, немного с пузырьками.

**Шаг 5**

Затем вливаем оставшееся молоко, тонкой струйкой вводим кипяток и быстро перемешиваем.

**Шаг 6**

Добавляем 25 мл растительного масла и снова перемешиваем.

**Шаг 7**

Тесто для ажурных блинов в дырочку должно получится жидкое, по консистенции оно напоминает сливки.

**Шаг 8**

Блинную сковородку ставим разогреваться на сильный огонь, вливаем 5 мл растительного масла и распределяем его по всей поверхности.

**Шаг 9**

Вливаем половником тесто и, наклоняя и вращая сковороду, равномерно распределяем блинное тесто. Оно сразу «схватывается» и появляются дырочки.

**Шаг 10**

Поддеваем подрумянившийся блин длинной широкой лопаткой и переворачиваем.

**Шаг 11**

Жарим до румяности и перекладываем на тарелку, складывая в стопочку.

**Шаг 12**

Блины готовы. Из вышеуказанных ингредиентов у нас получилось 20 штук при диаметре сковороды 24см.

**Шаг 13**

Блинчики получились очень тонкими, в дырочку, мягкими и ажурными, в меру сладкими. Подаём с вареньем, сметаной, мёдом или джемом.

Приятного аппетита!